



LE DÉMON DE L'ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Blanc
Millésime 2016

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 70 % Bourboulenc - 30 % Grenache

DEGRÉ 12%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée à Haute Valeur environnementale de niveau 3. Suppression des insecticides grâce au dispositif de confusion sexuelle. Pressurage pneumatique. Débourageage physique à froid à 10° pendant 48H. Tirage au clair, fermentation à 16 C

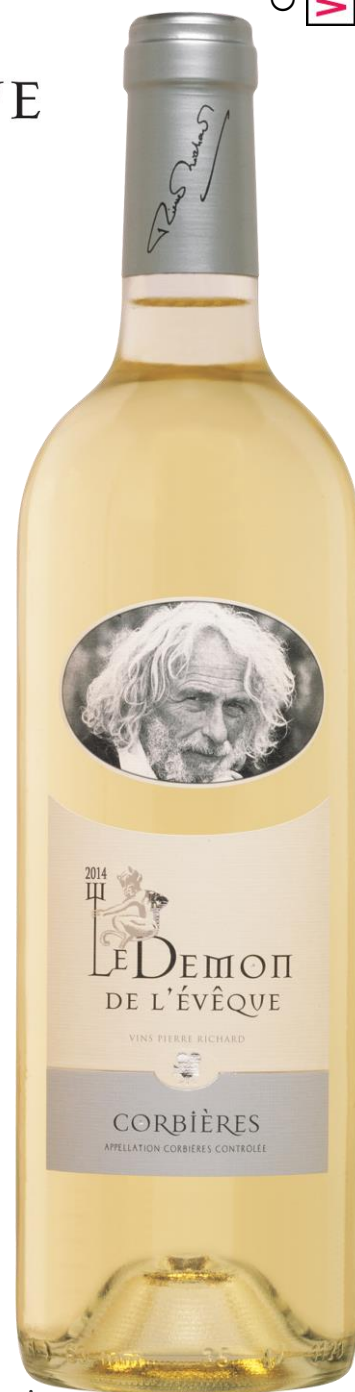
DÉGUSTATION Jolie couleur finement dorée. Nez flatteur avec de notes de fleur de vigne et de citron. Bouche fraîche et savoureuse.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6° - 8°C.

ACCORDS CULINAIRES Apéritif, poissons grillés, fruits de mer.

Palmarès

2017 : Médaille d'Or au Concours Interprofessionnel des vins De Corbières (2016)



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact@vinspierrerrichard.fr
www.vinspierrerrichard.com